

Côté cave

Les rosés de Provence

Entre mer, garrigue et cigales, le rosé de Provence profite désormais d'une renommée qui résonne bien au-delà des frontières françaises. Par Agnès Ventadour

Si le rosé a gagné ses galons au fil du temps, son succès est dû en grande partie à la Provence, première région productrice de ce vin au monde, et où la culture de la vigne est très ancienne. Grâce à l'héritage précieux du savoir-faire ancestral de ses vignerons, ce terroir fait aujourd'hui référence.

Les raisins du succès

Situé dans le sud-est de la France, le vignoble de Provence a été béni des dieux. Il bénéficie d'un climat méditerranéen idéal, entre étés chauds et ensoleillés, hivers doux et vents – en premier lieu le mistral – qui apportent de la fraîcheur. Les rosés de Provence sont élaborés selon les règles d'assemblage inscrites dans le cahier des charges des appellations. Parmi les cépages les plus utilisés, on trouve le grenache, la syrah, le cinsault, le mourvèdre et le rolle (ou vermentino). Chacun joue son rôle :

souplesse, équilibre, structure, élégance, etc.

Dis-moi comment tu t'appelles

La région compte diverses appellations, dont trois d'origine protégée. La plus vaste, l'AOP côtes-de-provence, représente la majorité des rosés de Provence. Ses vignobles longent les plages de la Méditerranée, s'étendent de la montagne Sainte-Victoire à l'Estérel, et offrent des vins au profil élégant et aromatique. L'appellation compte également cinq dénominations géographiques complémentaires (DGC), par exemple l'AOP côtes-de-provence La Londe. L'AOP coteaux-d'aix-en-provence s'étire du Rhône (à l'ouest) à la Durance (au nord) et à l'étang de Berre (au sud). Ses rosés fruités mêlent vivacité et élégance. Quant à l'AOP coteaux-varois-en-provence, dans le département du Var, elle offre des rosés délicats et

La région compte **27 000 ha** de vigne, dont 15 670 ha en bio ou Haute valeur environnementale niveau 3.

INTERVIEW



SOPHIE KESSLER-MATIÈRE, propriétaire du château Calissanne

Parlez-nous du château Calissanne et de sa collection « Cocorico Château Calissanne » - Situé au pied de Lançon-Provence (Bouches-du-Rhône), le château Calissanne est une propriété d'un seul tenant de 1 200 ha, dont 110 ha de vigne. À l'occasion des JO de Paris, le château a lancé sa collection « Cocorico Château Calissanne ».

Deux mots sur le design de l'étiquette ? Nous avons voulu personnaliser cette étiquette en mettant en avant le bleu-blanc-rouge, avec des illustrations reprenant les symboles du territoire du château Calissanne. On retrouve le célèbre rocher rouge qui domine la propriété, la villa Bellevue, la réception avec vue sur l'étang de Berre, les oliviers, la végétation méditerranéenne, la source Durançole qui irrigue vergers et vignes, les labradors et, bien sûr, le château !

NOTRE SÉLECTION



Cocorico

Cet assemblage provençal typique (grenache, syrah et mourvèdre) a misé sur le fruit, la gourmandise, la fraîcheur et une belle longueur en bouche. Sublimera plats provençaux et apéritifs.
Coteaux-d'aix-en-provence, Château Calissanne, 12,40 €.



Certifié Ecocert et Demeter

Cet assemblage de grenache noir et ugni blanc dévoile une belle fraîcheur, de la gourmandise et de la finesse. Une merveille à l'apéritif ou sur un poisson grillé.
Côtes-de-provence, Citius, Château Gasqui, 14 €.



Étéance

Grenache noir, cinsault, syrah et cabernet-sauvignon offrent un nez de fruits rouges, une bouche minérale et une belle finale. Parfait avec des chiprons.
Coteaux-d'aix-en-provence, Garance, Château de la Gaude, 21 €.

MARCHÉ DU ROSÉ

59 % en France,
16 % aux États-Unis,
8 % au Royaume-Uni.